



FICHA TÉCNICA DE LA ASIGNATURA

Datos de la asignatura	
Nombre completo	Fundamentos de Sumillería
Código	E000013410
Título	Graduado o Graduada en Gastronomía e Innovación Culinaria por la Universidad Pontificia Comillas
Impartido en	Grado en Gastronomía e Innovación Culinaria [Segundo Curso]
Nivel	Reglada Grado Europeo
Cuatrimestre	Semestral
Créditos	6,0 ECTS
Carácter	Obligatoria (Grado)
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)

Datos del profesorado	
Profesor	
Nombre	Alberto García Ruffoni
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Correo electrónico	agruffoni@icade.comillas.edu
Profesor	
Nombre	Boris Olivas Moreno
Departamento / Área	Madrid Culinary Campus (MACC)
Correo electrónico	bolivas@icade.comillas.edu

DATOS ESPECÍFICOS DE LA ASIGNATURA

Contextualización de la asignatura
Aportación al perfil profesional de la titulación
<p>La asignatura contribuye a introducir al alumno en el ámbito la sumillería desde sus fundamentos -favoreciendo su comprensión y aplicación-, haciendo hincapié en el acercamiento teórico-práctico al vino desde la vitivinicultura, sus variedades y geografía, hasta su degustación organoléptica.</p> <p>La materia permite el alumno conocer y definir las características de las bebidas, las diversas calidades y composición en relación al producto, al origen y al proceso de producción.</p>
Prerrequisitos
Primer curso del Grado Oficial Universitario en Gastronomía e Innovación Culinaria

Competencias - Objetivos



Competencias

GENERALES

CG02	Capacidad de aplicar los conocimientos a la gestión gastronómica	
	RA1	Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
	RA2	Identifica correctamente los conocimientos aplicables a cada situación.
	RA3	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas.
	RA4	Resuelve casos prácticos que presentan una situación profesional real.
CG03	Habilidad para trabajar en un contexto gastronómico internacional	
	RA1	Detecta los problemas derivados de las diferencias culturales
	RA2	Conoce las necesidades específicas del trabajo en un contexto.
CG04	Valoración de la diversidad y de la multiculturalidad en el contexto gastronómico.	
	RA1	Comprende la diversidad cultural y social como un fenómeno humano y como una fuente de riqueza.
	RA2	Muestra interés por el conocimiento de otras culturas.
	RA3	Respeto la diversidad cultural
CG06	Capacidad de aprendizaje y actualización permanente en gastronomía	
	RA1	Determina el alcance y la utilidad práctica de las nociones teóricas.
	RA2	Relaciona los conocimientos con las distintas aplicaciones profesionales o prácticas
CG07	Capacidad crítica y autocrítica en el ámbito de la gastronomía	
	RA1	Analiza su propio comportamiento buscando la mejora de sus actuaciones
	RA2	Se muestra abierto a la crítica externa sobre sus actuaciones
CG10	Capacidad de trabajo en equipo en el ámbito gastronómico.	
	RA1	Participa de forma activa en el trabajo de grupo compartiendo información, conocimientos y experiencias.
	RA2	Se orienta a la consecución de acuerdos y objetivos comunes
CG12	Habilidad para planificar y gestionar el tiempo en la actividad gastronómica.	
	RA1	Planifica su trabajo personal de una manera viable y sistemática.



	RA2	Se integra y participa en el desarrollo organizado de un trabajo en grupo.
ESPECÍFICAS		
CE15		Conocer y definir las características de las bebidas, las diversas calidades y composición en relación al producto, al origen y al proceso de producción.
	RA1	Identificar los diversos tipos de bebidas, método de elaboración y de producción, así como formas de clasificarlas y taxonomías.
	RA2	Contextualización vitícola, la vid, variedades y zonas. Características del suelo, topografía, clima, biodiversidad, altitud y técnicas de vinificación que hacen distinto a un vino.
	RA3	Conocer los productos utilizados en la coctelería.
	RA4	Conocer cómo se clasifican los cócteles. Origen y evolución.
CE16		Conocer los principales procedimientos y técnicas de servicio, gestión y uso de las bebidas.
	RA1	Características, herramientas y técnicas de elaboración, traslado, servicio y degustación relacionadas con las bebidas así como los maridajes en el restaurante
	RA2	Conocer los distintos actores que intervienen en el mundo de las bebidas y de la actividad profesional, tipologías. Conocimiento y comprensión de los conceptos, funciones, cultura profesional y principios específicos de cada actor.
	RA3	Saber la relación del vino con el ámbito de la gastronomía: el mercado del vino, el precio, el valor, la compra, la calidad y la conservación.
	RA4	Elaborar y diseñar una oferta de bebidas. Gestión y procesos de stocks y de bodega.
	RA5	Conocer las herramientas, técnicas y funciones que realiza el bartender.

BLOQUES TEMÁTICOS Y CONTENIDOS

Contenidos – Bloques Temáticos

1. BEBIDAS Y SUMILLERÍA

Tema 1. – Beber, catar, servir

1.1 ¿Qué es beber?

1.2 Bebidas

1.3 Sumillería

Tema 2 – El vino como bebida

2.1 Vino



2.2 Subproductos

2.3 Otros productos elaborados a partir de vino

2. VITICULTURA

Tema 3 – Viticultura

Tema 4 – Vid y Variedades de Uva

Tema 5 – Fisiología y Necesidades de la Vid

Tema 6 – Prácticas en el Viñedo

Tema 7 – Plagas y Enfermedades

Tema 8 – Suelos Vitícolas

Tema 9 – Clima

Tema 10 – Geografía vínica

Tema 11 – Vendimia

Tema 12 – Viticultura a través de los Vinos

3. ENOLOGÍA

Tema 13 – Vinificación

13.1 Movimientos Enológicos

13.2 Técnicas de Pre-fermentación y de Fermentación

Tema 14 – Compuestos Aromáticos del Vino

Tema 15 – Procesamiento del Vino

15.1 Crianza, Post-fermentación y Envasado

15.2 Técnicas, Herramientas y Alteraciones

Tema 16 – Vinificación de Vinos Especiales

16.1 Envejecidos

16.2 De licor

16.3 Dulces

16.4 Espumosos

Tema 17 – El Espacio de Vinificación

Tema 18 – Modelos de Vinificación según el Ideal Estético

Tema 19 – Clasificación del Vino

Tema 20 – Servicio



METODOLOGÍA DOCENTE

Aspectos metodológicos generales de la asignatura

La metodología general de la asignatura combina actividades presenciales (clases expositivas y participativas, degustaciones, trabajos y exposiciones) y actividades no presenciales (estudio personal y documentación para las actividades anteriores).

Metodología Presencial: Actividades

Clases expositivas y participativas, degustaciones, trabajos y exposiciones

Metodología No presencial: Actividades

Estudio personal y documentación para las actividades anteriores

RESUMEN HORAS DE TRABAJO DEL ALUMNO

HORAS PRESENCIALES

HORAS NO PRESENCIALES

CRÉDITOS ECTS: 6,0 (0 horas)

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

El uso de IA para crear trabajos completos o partes relevantes, sin citar la fuente o la herramienta o sin estar permitido expresamente en la descripción del trabajo, será considerado plagio y regulado conforme al Reglamento General de la Universidad.

Actividades de evaluación	Criterios de evaluación	Peso
Examen	Comprensión de la materia Dominio de los conceptos enológico y organoléptico Destreza y concisión en la exposición de ideas y argumentos	40 %
Trabajos individuales/grupales	Comprensión de la materia Dominio de los conceptos enológico y organoléptico Destreza y concisión en la exposición de ideas y argumentos Correcto manejo de las fuentes	30 %
	Comprensión de la materia	



Exposición de los trabajos individuales/grupales	Dominio de los conceptos enológico y organoléptico Destreza y concisión en la exposición de ideas y argumentos Correcto manejo de las fuentes	20 %
Participación activa	Asistencia activa a las clases, prácticas y degustaciones	10 %

Calificaciones

- 1) El examen final evaluará las competencias genéricas y específicas desarrolladas por las actividades realizadas a lo largo del curso de acuerdo con el porcentaje establecido en el cuadro de evaluación de esta guía.
- 2) El cómputo de las actividades de evaluación continua únicamente podrá aplicarse cuando se haya obtenido una calificación mínima de 4 sobre 10 en el examen escrito.
- 3) En la segunda convocatoria, de carácter extraordinario, se mantendrá el cómputo de las actividades de evaluación continua aprobadas a lo largo del curso siempre que la evaluación de estas actividades sea igual o superior a 5 y cuando, además, su cómputo resulte favorable para el alumno. En otro caso, se tendrá en cuenta únicamente para la calificación final la nota del examen teórico.
- 4) En la tercera y ulteriores convocatorias el alumno podrá optar por la evaluación continua o por el cómputo exclusivo del examen teórico.

BIBLIOGRAFÍA Y RECURSOS

Bibliografía Básica

- BULLIPEDIA. Bebidas, Volumen I. Definición, historia, tipos y composición. *elBullifoundation*, 2019
- BULLIPEDIA. Vinos, Volumen I. Contextualización y Viticultura. *elBullifoundation*, 2018
- BULLIPEDIA. Vinos, Volumen II. Vinificación y Clasificaciones. *elBullifoundation*, 2019
- ROBINSON, Jancis; HARDING, Julia; VOUILAMOZ, José. Wine Grapes. *Penguin*, 2013
- ROBINSON, Jancis. The World atlas of wine (8th Edition). *Octopus*, 2019

Bibliografía Complementaria

- GOODE, Jamie; HARROP, Sam. El vino auténtico. La importancia de la naturalidad. *Planeta Gastro*, 2022
- BALLESTEROS, Pedro. Comprender el vino: Casi todo lo que aún no te habían contado de los vinos españoles. *Planeta Gastro*, 2021
- ROBINSON, Jancis. The Oxford companion to wine (5th Edition). *Oxford University Press*, 2023
- JACKSON MW, Nick. Beyond flavour. Wine tasting by structure. Autoeditado, 2022



COMILLAS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA

ICAI

ICADE

CIHS

GUÍA DOCENTE
2025 - 2026

- GOODE, Jamie. *The science of wine*. Oxford University Press, 2015

- BIRD, David; QUILLÉ, Nicolas. *Understanding wine technology*. DBQA Publishing, 2021